БЛЮДА ИЗ ОГУРЦОВ И ТОМАТОВ

Очень просто!



Очень просто!

БЛЮДА ИЗ ОГУРЦОВ И ТОМАТОВ



Санкт-Петербург
Терция
Москва



2005

ББК 36.992
Б71

Составитель *О. К. Савельева*

Б71 **Блюда** из огурцов и томатов./ Сост. О.К. Савельева. – М.: Эксмо, СПб.: Терция, 2005. – 64 с.

Огурцы и томаты на сегодняшний день, пожалуй, одни из самых распространенных и «обычных» овощей. Они украшают наш стол круглый год, блюда из них вкусны и очень полезны. Обычно эти овощи и в сыром, и в консервированном виде используются для приготовления салатов, очень часто идут они и в супы. Но если вы хотите приготовить нечто особенное, в этой книге найдутся рецепты блюд, для приготовления которых огурцы и томаты парят, тушат, жарят.

ISBN 5-699-00698-2

Предисловие

Огурцы и помидоры на сегодняшний день, пожалуй, одни из самых распространенных и «обычных» овощей. Но так было не всегда.

Огурцы «родом» из Индии, в Россию попали в XV веке, но довольно быстро завоевали популярность. Особенно наши предки полюбили соленые огурчики.

Томаты, родина которых – Южная Америка, в Европе с XVI века культивировались как декоративное растение (их плоды считались ядовитыми).

Огурцы примерно на 95% состоят из воды, бедны белком, сахарами, клетчаткой. Зато в них много микроэлементов, особенно калия, также присутствуют сера и йод. Удачное сочетание немногочисленных минеральных веществ, содержащихся в огурцах, способствует поддержанию кислотно-щелочного равновесия в крови и тканях человека.

Томаты первыми решились попробовать итальянцы (кстати, название «помидоры» происходит от итальянского «помми д'оро», что означает «золотое яблоко»).

Томаты ценны гармоничным сочетанием сахара и кислоты, они богаты витаминами, особенно витамином С и каротином, минеральными веществами. В спелых помидорах много железа.

Огурцы и томаты можно консервировать разными способами: солить, мариновать. Очень часто эти овощи и в сыром, и в консервированном виде используются для приготовления салатов, идут они и в супы (можно, например, вспомнить традиционный рассольник). В нашей книге вы найдете рецепты как «обычных» блюд, так и таких,

которые могут быть названы экзотическими. Так, в российской кулинарной традиции подвергать огурцы тепловой обработке не принято. Но если вы хотите приготовить нечто необычное, в нашей книге найдутся рецепты блюд, для приготовления которых огурцы варят, тушат, жарят. Может быть, вам понравятся необычные напитки с использованием томатного и огуречного сока или десерты. Желаем успеха!

САЛАТЫ

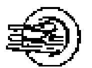


Салат из огурцов в горчичном соусе

4—5 огурцов, 1 яйцо, сваренное вкрутую, 1 ст. ложка столовой горчицы, 2 зубчика чеснока, 1 ст. ложка измельченного укропа, 100 г сметаны, сахар и соль по вкусу.

Огурцы очистить, нарезать брусочками.

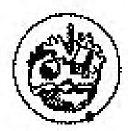
Желток сваренного вкрутую яйца тщательно растереть до образования однородной массы, добавить растертый с солью чеснок, перемешать, соединить со сметаной и горчицей, заправить солью и сахаром. Огурцы полить соусом и посыпать зеленью.



Салат из огурцов и сладкого перца

1 кг огурцов, 5 стручков зеленого и красного сладкого перца, 2 сваренных вкрутую яйца, оливковое масло, 1 лимон, соль.

Очистить огурцы, разрезать их в длину, удалить семена, нарезать тонкими дольками, посыпать солью, перемешать и оставить на 12 ч. Перец вымыть, разрезать, удалить семена, затем мелко нарезать. Смешать огурцы и перец, полить оливковым маслом и лимонным соком,



дать настояться 2 ч. Положить на блюдо и украсить ломтиками яиц.



Салат из свежих огурцов с крабами

На 4 порции: 250 г замороженных крабов, 1 салатный огурец, 2 ст. ложки винного уксуса, по 1 щепотке белого молотого перца и соли, 1/2 ч. ложки тертой цедры лимона, 1/3 ч. ложки сахара, 3 ст. ложки растительного масла.

Крабов оттаять при комнатной температуре. Неочищенный огурец вымыть, разрезать вдоль пополам. Ложкой вынуть семена из половинок огурца и нарезать их ломтиками. Крабы и ломтики огурца смешать в миске.

Уксус смешать с молотым перцем, солью, лимонной цедрой, сахаром и добавить растительное масло. Полить соусом огуречно-крабовую смесь.

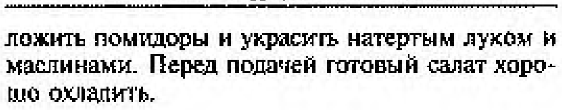
Прикрыть салат и дать ему настояться при комнатной температуре в течение 1 ч.

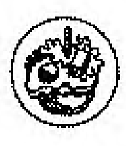


Салат из огурцов и помидоров

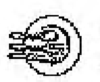
2 огурца, 2 помидора, 1 луковица, зеленые, черные маслины, 2 ст. ложки растительного масла, 1 ст. ложки уксуса, соль.

Огурцы вымыть, обсушить, очистить от кожицы, нарезать тонкими кружочками, полить половиной порции растительного масла и уксуса, посолить. Помидоры нарезать дольками, полить растительным маслом и уксусом, посолить. Положить огурцы в салатницу, сверху по-





ложить помидоры и украсить натертым луком и маслинами. Перед подачей готовый салат хорошо охладить.



Салат из огурца и апельсинов (Франция)

1 свежий огурец, 2—3 апельсина, 1/3 стакана несладкого йогурта, 2 ст. ложки свежих сливок, 1 ч. ложка уксуса, перец и соль по вкусу.

Апельсины очистить от кожуры, удалить белые пленки и косточки, мякоть нарезать небольшими кусочками. Огурец очистить от кожицы, разрезать поперек на 4 части, удалить сердцевину, оставшуюся часть нарезать небольшими кусочками.

В салатник вылить йогурт, сливки, добавить уксус, соль, перец и тщательно перемешать.

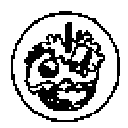
В полученный соус положить апельсины и огурец и опять перемешать. Подавать в охлажденном виде.



Салат из свежих огурцов с гречневой кашей

5 свежих огурцов, 4 ст. ложки гречневой каши, 4 зубчика чеснока, 1 луковица, 4 ст. ложки салатной заправки или майонеза, 2 ст. ложки рубленой зелени сельдерея, соль и перец по вкусу.

Нарезать соломкой свежие огурцы, смешать их с рассыпчатой гречневой кашей, добавить рубленые лук и чеснок, посолить, поперчить, полить заправкой



или майонезом, посыпать нарубленной зеленью сельдерея.



Салат из огурцов с репой

5 свежих огурцов, 3 репы, 1 луковица, 1 стакан сметаны, зелень петрушки и укропа, соль по вкусу.

Репу натереть на крупной терке, смешать с нарезанными соломкой огурцами, добавить рубленый репчатый лук, соль, полить сметаной. Перед подачей посыпать мелко нарубленной зеленью петрушки и укропа.



Салат из обжаренных огурцов с перцем (Китай)

500 г свежих огурцов, 1 стручок красного жгучего перца (можно заменить 1/2 ч. ложки красного молотого перца), 3 ст. ложки растительного масла (лучше всего оливкового, кукурузного или салатного).

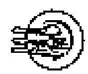
Для заправки: 1 стручок красного жгучего перца, 10 г свежего имбиря, 1 ст. ложка кунжутного масла (можно горчичного), 1 ч. ложка водки, настоянной на лимонных корочках, 1/2 ч. ложки глутамината натрия, 1 ст. ложка уксуса, 1 ст. ложка сахара, зеленые перья 1 луковицы, 40–50 мл куриного бульона.

Красный стручковый перец очистить от семян и нарезать на кусочки квадратной формы. Огурцы вымыть, срезать кожицу с концов, разрезать вдоль на 4 части (если семена крупные, их следует удалить), нарезать

дольками. На сильно разогретую сковороду с небольшим количеством растительного масла выложить нарезанные огурцы и кусочки перца, обжарить на сильном огне не более минуты, все время встряхивая сковороду.

Для заправки красный стручковый перец и имбирь нарезать тонкой соломкой, выложить на раскаленную сковороду с небольшим количеством кунжутного масла, добавить куриный бульон, водку, уксус, сахар, глутаминат натрия и, непрерывно помешивая, прогреть смесь, а затем охладить.

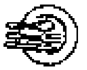
Жареный перец и огурцы выложить на тарелку, полить заправкой, посыпать зеленым луком, нарезанным соломкой.



Салат из огурцов по-французски

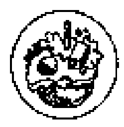
8 огурцов, 3 ст. ложки лимонного сока, 1/2 стакана растительного масла, 2 ст. ложки рубленого укропа или кервеля, душистый молотый перец и соль по вкусу.

Огурцы очистить от кожицы и нарезать кружочками. Масло, лимонный сок, соль и перец хорошо смешать, полить получившейся смесью огурцы и перемешать. К столу подать спустя 30 мин, посыпав зеленью.



Салат из свежих огурцов с одуванчиком

5 огурцов, 2 луковицы, 4 ст. ложки майонеза, 2 ст. ложки желтых цветков одуванчика, соль и черный молотый перец по вкусу.



Огурцы и лук нарезать соломкой, посолить, поперчить, полить майонезом, посыпать желтыми цветками одуванчика.



Кисло-сладкий салат из огурцов (Корея)

500 г маленьких свежих огурчиков, 3 ч. ложки сахарного песка, 4 ст. ложки 3%-ного винного уксуса, молотый имбирь на кончике ножа, кунжутное масло.

Растворить сахар в винном уксусе так, чтобы получился «сироп». Подготовить маленькие огурчики, вымыть, нарезать небольшими дольками и выложить в миску, посыпать имбирем, побрызгать «сиропом» из уксуса и маслом. Перемешать и подать к столу.



Остро-кислый салат из огурцов (Корея)

1 кг свежих огурцов, 500 г маринованных или соленых огурцов, 1/2 ч. ложки молотого имбиря, 2 стручка сушеного красного перца, 3 ст. ложки нерафинированного растительного масла, 1 ст. ложка уксуса, 2 ст. ложки соевого соуса, глутаминат натрия, сахар, соль по вкусу.

Вымыть свежие огурцы, разрезать пополам и удалить семена. Нарезать огурцы брусочками длиной 1,5 см, посолить, отжать воду, добавить соевый соус, уксус, сахар, глутаминат натрия и перемешать.

Нарезать соломкой маринованные огурцы, добавить имбирь. Перекалить в глубокой сковороде растительное масло, обжарить в нем маринованные огурцы с имбирем и затем соединить с приправленными свежими огурцами. Отдельно поджарить в душистом масле 2 стручка красного перца, охладить и добавить в салат.



Вареный огурец

Большой огурец вымыть и очистить. Затем нарезать, отварить в чуть-чуть подсоленной воде, откинуть на дуршлаг и охладить.

Лук, чеснок и огурец мелко нарубить и заправить растительным маслом с ароматическими травами.



Салат из соленых огурцов с сыром

3—4 соленых огурца, 2—3 моркови, 250 г твердого сыра, 3/4 стакана майонеза, соль.

Отварную морковь, сыр и огурцы нарезать соломкой, перемешать и заправить солью и майонезом.

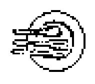


Салат из яиц с солеными огурцами и редькой

4 яйца, 2—3 соленых огурца, 1—2 небольшие редьки, 1—2 луковицы, 1/3 стакана майонеза, 1/3 стакана сметаны, сахар, соль.



Вареные яйца и репчатый лук нарезать кружочками и положить в салатник. Соленые огурцы очистить от кожицы и семян, нарезать ломтиками и перемешать с майонезом и сметаной. Добавить тертую редьку, соль, сахар по вкусу. Залить этой смесью яйца и выдержать салат на холоде 40 мин.



Салат из соленых огурцов

3–4 соленых огурца, 1 луковица, 1 яблоко, 2 яйца, 1–2 зубчика чеснока, 4 ст. ложки майонеза, 1 ст. ложка рубленой зелени, соль по вкусу.

Огурцы и сваренные вкрутую яйца нарезать ломтиками. Так же, но мельче, порубить репчатый лук и яблоко. Все это смешать и выложить на блюдо.

Растереть с солью чеснок, добавить его в майонез и этой смесью полить салат. Сверху посыпать мелко нарезанным зеленым луком.



Салат из соленых огурцов со свеклой

2–3 соленых огурца, 1 свекла, 1 луковица, 1 корень хрена, 1/3 стакана простокваши, 2 ст. ложки огуречного рассола, зелень укропа, зеленый лук, сахар и соль по вкусу.

Соленые огурцы нарезать кубиками, свеклу и хрен натереть на мелкой терке. Все продукты перемешать, добавить простоквашу, огуречный рассол, заправить сахаром и солью по вкусу, посыпать рубленой зеленью укропа

и зеленого лука, выложить в салатник и украсить кольцами репчатого лука.



Салат из маринованных огурцов с зеленым горошком

2 маринованных огурца, 1 луковица, 1/2 стакана зеленого горошка, 1–2 зубчика чеснока, зеленый лук, 2 ст. ложки растительного масла, 1/4 стакана томатного сока, 1/2 ложки уксуса, черный молотый перец и соль по вкусу.

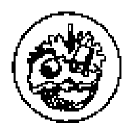
Репчатый лук нарезать кольцами, маринованные огурцы – кружочками, нарезать зеленый лук, добавить консервированный зеленый горошек, растительное масло, растертый с солью чеснок, перец, уксус и томатный сок. Все хорошо перемешать.



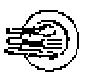
Салат из помидоров и бананов

4 помидора средней величины, 2 банана, сок 1 лимона, 3 ст. ложки растительного масла, 1/2 ч. ложки соли, 1 щепотка черного молотого перца, 1/4 ч. ложки карри, 1 ч. ложка горошин белого перца.

Помидоры ошпарить кипятком, затем ополоснуть их холодной водой, снять кожицу и нарезать ломтиками. Положить их на блюдо или тарелки. Очистить бананы, нарезать их ломтиками и положить на ломтики помидоров. Тут же сбрызнуть бананы 1 ч. ложкой лимонного сока. Масло смешать с оставшимся лимонным соком, солью, черным молотым перцем и приправой карри.



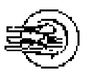
Сбрызнуть салат этим соусом. Горошины перца потолочь в ступке и посыпать ими салат.



Салат египетский

3–4 помидора, 2 луковицы, 100 г фисташек, красный молотый перец, соль.

Помидоры вымыть, удалить семена, мякоть мелко нарезать, смешать с измельченным луком, толчеными фисташками, посолить, поперчить и выдержать 10 мин.



Салат из помидоров по-арабски

300 г свежих помидоров, 50 г маслин, 2 г лимонной кислоты, 1 лимон, 60 г зеленого лука, 30 г оливкового масла, соль.

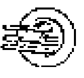
Помидоры нарезать дольками, уложить в салатник, посолить, полить разведенной лимонной кислотой, по бокам положить маслины и мелко нарезанный зеленый лук. Полить оливковым маслом. Сверху положить дольки лимона.



Южный салат

500 г помидоров, 1 стакан очищенных грецких орехов, 1/2 головки чеснока, 1 луковица, 1/2 стакана растительного масла, перец и соль по вкусу.

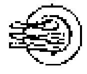
Чеснок очистить, мелко нарезать, тщательно истолочь с солью и орехами в однородную массу. Помидоры нарезать ломтиками. Положить в салатницу слой помидоров, поперчить, посолить, выложить часть чесночно-ореховой массы, сверху снова положить слой помидоров и затем чесночно-ореховую массу. Наверху должен быть слой помидоров, густо покрытый кольцами нарезанного лука. В салат вылить все масло, дать постоять в холодильнике, чтобы помидоры хорошо пропитались запахом чеснока и лука.



Овощной салат

500 г помидоров, 300 г сладкого перца, 1 луковица, 50 г растительного масла, 1 ст. ложка уксуса или лимонного сока, 1 ст. ложки молотого кориандра, 6–8 маслин, 1 ст. ложка каперсов, соль.

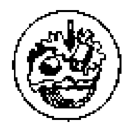
Крупно нарезать помидоры и сладкий перец, предварительно удалив семена. Лук мелко нарезать. Все смешать, посолить, посыпать кориандром, полить уксусом, украсить маслинами и каперсами, сбрызнуть маслом.



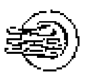
Салат из помидоров с сыром

6 свежих помидоров, 1 луковица, 100 г твердого сыра, 4 ст. ложки растительного масла, 2 ст. ложки рубленого укропа, черный молотый перец и соль по вкусу.

Помидоры нарезать ломтиками, лук нашинковать соломкой. Сыр натереть на крупной терке. Продукты



смешать, добавить соль, перец, масло, посыпать укропом.



Салат из зеленых помидоров с маринованным виноградом и луком

6—7 зеленых помидоров, 1 луковица, 10 зубчиков чеснока, 6—8 маринованных виноградин, 1 стакан очищенных грецких орехов, 3—4 ст. ложки растительного масла, зелень петрушки, уксус, соль.

Помидоры поварить в небольшом количестве воды, чтобы они стали мягкими, или испечь. Очистить от кожицы, нарезать и потолочь в деревянной ступке или другой подобной посуде. Добавить толченые орехи, чеснок, уксус, измельченную петрушку, посолить по вкусу и перемешать.

Смесь выложить в салатник, обровнять, украсить тонкими колечками репчатого лука и маринованным виноградом.

ФАРШИРОВАННЫЕ ОВОЩИ



Фаршированные огурцы

5 огурцов, листья зеленого салата, 200 г кальмаров, 50 г майонеза, молотый перец чили, соль.

У огурцов срезать кончики, удалить семена, очистить от кожицы. Огурцы наполнить фаршем из кальмаров, украсить листьями зеленого салата. Приготовить фарш следующим образом: отваренных кальмаров мелко нарезать, заправить майонезом, добавить по вкусу соль и перец чили.



Фаршированные огурцы (Франция)

6 огурцов одинаковой величины, 200 г отварной рубленой телятины, 1 луковица, 4 ст. ложки сливочного масла, 1 ч. ложка картофельного крахмала или пшеничной муки, 1 лимон, зелень петрушки, перец, соль.

У огурцов срезать кончики со стеблем и чайной ложкой вынуть сердцевину. Обжарить измельченный на терке лук с 1 ст. ложкой масла. Прибавить рубленую телятину, соль, черный перец и мелко нарезанную зелень петрушки.

Подготовленным фаршем наполнить огурцы, сверху



накрыть их срезанными крышечками и перевязать ниткой. В кастрюле разогреть 3 ст. ложки масла, положить в нее огурцы, влить 2 стакана воды и тушить приблизительно 1,5 ч. Готовые огурчики выложить на подогретое блюдо.

В соус, получившийся при тушении, прибавить крахмал или муку, предварительно разведенные холодной водой, и сок лимона. Довести соус до кипения и затем залить им огурчики. Подать к столу, посыпав мелко нарезанной зеленью петрушки.



Огурцы, фаршированные овощами (Литва)

1—2 свежих огурца, 1 небольшой клубень картофеля, 1 морковь, по 1 маленькой свекле и луковице, 1 ст. ложка растительного масла, 1/4 стакана сметаны, сахар, черный молотый перец и соль.

Огурцы разрезать вдоль пополам, вынуть сердцевину и нарубить ее. В рубленую мякоть огурцов добавить нарезанные кубиками вареный картофель, отварные свеклу и морковь, шинкованный пассерованный лук, все перемешать, заправить сметаной, сахаром, солью, перцем, маслом и нафаршировать огурцы.



Огурцы, фаршированные яйцами с майонезом

4—5 огурцов, 3 яйца, 7—8 шт. редиса, 1 пучок зеленого лука, 1/2 стакана сметаны, 8—10 листьев салата, зелень укропа и соль.

Огурцы очистить от кожицы, разрезать вдоль, удалить сердцевину. Отваренные яйца порубить, редис натереть на крупной терке, смешать с яйцами, измельченными укропом и зеленым луком, сметаной, солью. Заполнить этой массой половинки огурцов. Подать, положив на листья салата.



Огурцы, фаршированные редисом и яйцами, с отварным языком

1 кг огурцов, 4 яйца, 2 пучка редиски, 500 г сметаны, 500 г отварного языка, 1 ст. ложка рубленого укропа, 2 ст. ложки рубленого зеленого лука, соль.

Отобрать небольшие тонкие огурцы, вымыть, вытереть, разрезать вдоль пополам, вынуть из них семена и, если огурцы горькие, очистить от кожицы. Вареные яйца мелко нарезать и натертый на терке с крупными отверстиями редис перемешать, добавить зелень укропа, рубленый зеленый лук. Все смешать с густой сметаной, посолить по вкусу.

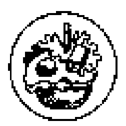
Отварной язык нарезать тонкими ломтиками. Свободную от семян середину огурцов наполнить приготовленным салатом, сверху положить ломтик языка, с боков можно украсить «розочками» из редиса.



Огурцы, фаршированные рыбными консервами

5—6 огурцов, 1 банка рыбы, консервированной в собственном соку (сайра, сардины, шпроты), 2 лимона, 150 г сливочного масла, 1 стакан майонеза, зелень петрушки, соль по вкусу.

2*



Огурцы очистить от кожицы, нарезать кружочками толщиной 1 см, вырезать сердцевину и на 10 с погрузить в кипящую подсоленную воду. Затем вынуть и охладить. Масло растереть с консервами, заполнить получившейся массой огурцы, залить их майонезом, посыпать нарубленной зеленью и украсить нарезанным кружочками лимоном.



Помидоры, фаршированные яблочно-огуречной начинкой

8 помидоров, 1 огурец, 1 яблоко, 3 ст. ложки майонеза, зелень, сахар, соль.

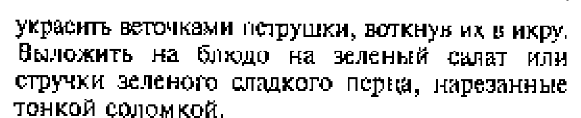
Небольшие крепкие помидоры промыть, срезать верхушки, вынуть сердцевину, углубление посыпать солью и начинить. Начинку приготовить из мелко нарезанного огурца, натертого на терке яблока, майонеза, измельченной зелени. Все смешать, добавить по вкусу соль и сахар.

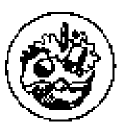


Помидоры, фаршированные баклажанной икрой

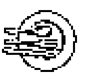
12 помидоров одинаковой величины, 500 г баклажанной икры, 5–6 листьев зеленого салата или 2–3 стручка зеленого сладкого перца, уксус, черный молотый перец, соль по вкусу.

Помидоры вымыть в холодной воде, срезать верхушки, осторожно вынуть сердцевину с семенами, посолить, поперчить и сбрызнуть уксусом. Перевернуть помидоры и дать стечь соку. Наполнить их баклажанной икрой,





украсить веточками петрушки, воткнув их в икру. Выложить на блюдо на зеленый салат или стручки зеленого сладкого перца, нарезанные тонкой соломкой.

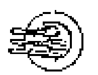


Помидоры, фаршированные зеленым горошком

5–6 помидоров, 250 г зеленого горошка, 3/4 стакана майонеза, соль по вкусу.

У плотных помидоров срезать верхушки, чайной ложкой удалить мякоть. Горошек смешать с густым майонезом, посолить.

Полученной массой наполнить помидоры, украсить «сеточкой» из майонеза, выдавленного из корнетика, полосками из помидоров и зеленым горошком.

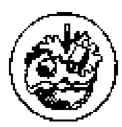


Помидоры, фаршированные грибами

4–5 крупных помидоров, 300–400 г свежих белых грибов, шампиньонов или рыжиков, 1 луковица, 1 яйцо, сваренное вкрутую, 30 г сливочного масла, 3–4 ст. ложки майонеза или сметаны, укроп или зелень петрушки, редис или огурцы, черный молотый перец и соль по вкусу.

Крупные помидоры разрезать пополам, удалить семена и мякоть, внутрь насыпать соль и перец.

Измельченные грибы вместе с луком потушить в собственном соку или со сливочным маслом, затем охладить. При желании половину свежих грибов можно



заменить маринованными. Яйцо мелко порубить, смешать с грибами, добавить майонез или сметану и часть мякоти помидоров, заправить. Помидоры наполнить фаршем. Украсить зеленью и ломтиками редиса или огурца.



Помидоры, фаршированные грибным салатом

1 кг помидоров, 100 г маринованных или соленых грибов, 100 г репчатого лука, 2 ст. ложки сметаны, черный молотый перец, соль.

Грибы (белые, рыжики, грузди) мелко нарезать, смешать с измельченным луком и заправить сметаной, солью, перцем.

У спелых помидоров срезать верхушку со стороны плодоножки, для удаления сока и семян слегка их отжать, посыпать солью и перцем. Помидоры наполнить салатом, уложить на тарелку или блюдо, посыпать зеленью.

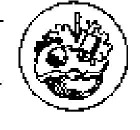


Помидоры, фаршированные грибами и рисом

На 5 порций: 10 красных помидоров, 300 г свежих или 100 г сушеных грибов, 3 луковицы, 1/2 стакана риса, 100 г любых орехов, 15 листьев салата, черный молотый перец и огородная зелень по вкусу.

Рис отварить в 1 л воды до полной готовности, затем откинуть на сито.

Сварить предварительно замоченные грибы в 2 стаканах воды. Мелко нарезать лук и потушить в не-



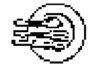
большом количестве грибного отвара. Грибы порубить, смешать с рисом, туда же вмешать орехи, предварительно прогретые на сковороде и измельченные скалкой на доске.

Посыпать рис черным молотым перцем, слегка сбрызнуть растительным маслом, смешанным с грибным отваром, и охладить.

Срезать со стороны плодоножки «крышечки» помидоров, вынуть ложкой мякоть, дать стечь соку и нафаршировать помидоры рисом с грибами.

Из вынутой мякоти сделать фарш с вымытыми и обсушенными листьями салата, положить вместо крышечек на фаршированные помидоры.

На круглом плоском блюде разложить веером листья салата, на них, как на салфетке, поместить фаршированные помидоры.

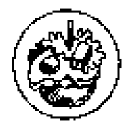


Горячие помидоры, фаршированные грибами

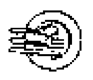
3–4 помидора, 100 г очищенных свежих белых грибов или шампиньонов, 1 луковица, 1 ст. ложка томатной пасты, 1 ст. ложка пшеничных сухарей, 30 г сливочного масла, 10 г сыра, 1 зубчик чеснока, черный молотый перец, зелень петрушки и соль по вкусу.

У мелких свежих помидоров срезать верхушки (примерно 1/5 часть от высоты плода), выжать сок, удалить семена и часть мякоти.

Репчатый лук мелко нарубить и спассеровать в разогретом масле, затем добавить мелко нарубленные грибы, чеснок, зелень петрушки, томатную пасту и продолжать пассерование. Все смешать с молотыми сухарями, заправить солью и перцем. В подготовленные по-



мидоры положить начинку, посыпать тертым сыром, сбрызнуть маслом и запечь в духовке.

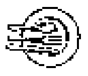


Помидоры, фаршированные яйцами

На 2 порции: 4 крупных спелых помидора, 4 яйца, 1 луковица, 4 ст. ложки растительного масла, зелень укропа и петрушки, черный молотый перец и соль по вкусу.

Помидоры обмыть холодной водой, обсушить, срезать верхушки, вынуть сердцевину. Яйца сварить вкрутую, мелко нарубить. Измельченный лук спассеровать на растительном масле, добавить измельченные яйца, посолить, поперчить, поджарить и нафаршировать помидоры.

Подготовленные помидоры положить в смазанную маслом посуду, посыпать зеленью и на несколько минут поставить в разогретую духовку.



Помидоры, фаршированные овощами

На 6 порций: 12 помидоров среднего размера, 300 г моркови, 100 г корня петрушки, 200 г корня сельдерея, 3 луковицы, 2 зубчика чеснока, 100 г брынзы, 1 ст. ложка подсолнечного масла, 1 пучок зелени петрушки и укропа, красный молотый перец по вкусу.

Чайной ложкой извлечь из помидоров сердцевину, оставив достаточно мякоти, чтобы они сохраняли форму.

В небольшом количестве воды с подсолнечным маслом потушить мелко нарезанные овощи (морковь,

корни петрушки и сельдерея, лук, чеснок), добавив к ним извлеченную из помидоров мякоть. Тушеные овощи охладить, посыпать перцем.



Нафаршировать овощами подготовленные помидоры, уложить их на блюдо, сверху аккуратно положить небольшой горкой брынзу, натертую на крупной терке. Если останется тушеный фарш, положить его горкой в середине блюда и расположить помидоры вокруг. Горку из тушеных овощей можно украсить брынзой и зеленью.

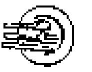
Помидоры, фаршированные кабачками

6–7 помидоров, 1 кабачок, ½ стакана растительного масла, 1 луковица, 1 ст. ложка тертого сыра, сметана, топленое масло, черный молотый перец и соль по вкусу.

Вымыть помидоры, срезать со стороны плодоножки тонкий пласт, чайной ложкой вынуть мякоть (ее можно добавить в фарш), посолить изнутри и поперчить.

Приготовить фарш: очистить кабачок, нарезать кубиками или пропустить через мясорубку, поджарить с растительным маслом, посолить, заправить перцем и поджаренным репчатым луком.

Помидоры наполнить фаршем, посыпать тертым сыром, сбрызнуть растопленным маслом и запечь в духовке.



Помидоры, фаршированные баклажанами

6–8 помидоров средней величины, 1 небольшой баклажан, 1 луковица, 2–3 зубчика чеснока, 2–3 ст. ложки растительного масла, 50 г сыра, 2 яйца (по желанию),



черный молотый перец, зелень петрушки или укропа, соль по вкусу.

У помидоров срезать верхнюю часть и острым ножом аккуратно выбрать мякоть. Помидоры посолить, поперчить.

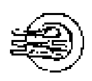
Баклажан очистить, мелко порубить, смешать с мякотью помидоров и измельченным луком, смесь обжарить в масле, добавить к ней мелко рубленный чеснок, соль, перец (можно также добавить 2 сырых яйца), все перемешать и полученной массой нафаршировать подготовленные помидоры. Каждый помидор посыпать тертым сыром, покрыть срезанной верхушкой и сбрызнуть растительным маслом. Помидоры уложить на сковороду и запечь в духовке. Готовые помидоры украсить зеленью петрушки или укропа.



Помидоры фаршированные, по-мексикански

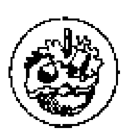
4 крупных твердых помидора, 1 стакан отварной рыбы, 1 ч. ложка каперсов, ½ стакана мелко нарубленного сельдерея, 2 ч. ложки натертого на мелкой терке корня хрена, ½ стакана соуса чили, несколько листиков салата.

Помидоры надрезать крест-накрест и подготовить для фарширования. Рыбу, каперсы, сельдерей, хрен и соус смешать и полученной массой наполнить помидоры. Сверху украсить листьями салата.



Помидоры, фаршированные сыром

1 кг небольших круглых помидоров, 150 г острого сыра, 2 ст. ложки сливочного масла, 3 ст. ложки



сметаны, зелень петрушки и укропа, лимонный сок, черный молотый перец, соль.

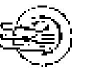
У помидоров срезать верхушки. Осторожно вынуть ложкой мякоть помидоров. Слегка посолить и перевернуть, чтобы вытек сок. Растереть масло, добавив в него тертый сыр (нужно немного оставить для украшения), сметану, лимонный сок, перец. Наполнить помидоры взбитой массой. Накрыть каждый срезанной верхушкой. Украсить веточками петрушки, укропа и посыпать тертым сыром.



Помидоры, фаршированные рисом и маслинами

4 помидора, 6 фаршированных маслин, 8 ст. ложек отварного риса, 1 ст. ложка майонеза, 1 ст. ложка сливок, 1 ст. ложка разных нарубленных трав, 1 ст. ложка тертого сыра, по 1 щепотке соли и белого молотого перца.

Из помидоров вынуть мякоть. Тонкими ломтиками нарезать маслины. Рис смешать с остальными компонентами. Наполнить помидоры рисовым салатом и прикрыть их срезанной крышечкой.



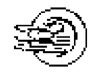
Помидоры, фаршированные тунцом и кукурузой

4 средних помидора, 300 г консервированной кукурузы, 100 г консервированного тунца, 1 небольшой зубчик чеснока, 1 ст. ложка масла из консервов тунца, 1 ст. ложка мелко нарубленной зелени петрушки, 1 щепотка белого молотого перца, ½ ч. ложки сладкого красного



молотого перца, 1 ст. ложка виноградного уксуса, 1 ст. ложка рубленой зелени, соль.

Срезать с помидоров верхушки и вынуть мякоть ложкой. Смешать кукурузу и кусочки рыбы с маслом и уксусом, добавить петрушку, растертый чеснок, соль и перец. Наполнить получившейся смесью помидоры и посыпать зеленью.



Помидоры с начинкой из ветчины

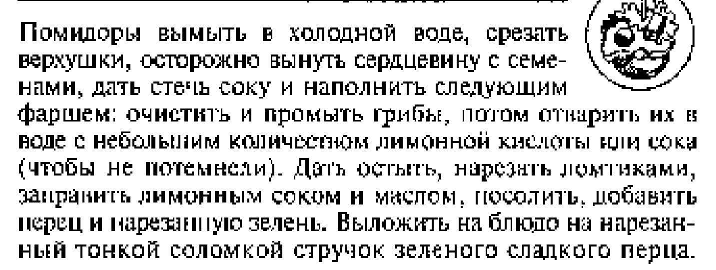
8—10 помидоров, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 стакан бульона, 250 г постной ветчины или нежирной колбасы, 1 стакан отварного риса, 1 луковица, 2 вареных яйца, 3 ст. ложки сметаны, красный молотый перец, соль.

У помидоров удалить сердцевину, посыпать изнутри солью и перцем. Ветчину или колбасу нарубить или пропустить через мясорубку. Рубленый лук поджарить в 1 ст. ложке масла до прозрачности. Ветчину, лук, измельченные яйца и рис смешать со сметаной. Наполнить помидоры смесью, сверху положить кусочки сливочного масла. Запекать на противне или в форме, залив помидоры бульоном, в течение 25—30 мин в духовке при температуре 200° С. В качестве соуса взять оставшийся на противне бульон, в который можно добавить сердцевину помидора.



Фаршированные помидоры с грибами и сладким перцем

12 круглых помидоров одинаковой величины, 500 г свежих грибов, 3 ст. ложки растительного масла, 1 стручок зеленого сладкого перца, 1 лимон, черный молотый перец, зелень, соль.



Помидоры вымыть в холодной воде, срезать верхушки, осторожно вынуть сердцевину с семенами, дать стечь соку и наполнить следующим фаршем: очистить и промыть грибы, потом отварить их в воде с небольшим количеством лимонной кислоты или сока (чтобы не потемнели). Дать остыть, нарезать ломтиками, заправить лимонным соком и маслом, посолить, добавить перец и нарезанную зелень. Выложить на блюдо на нарезанный тонкой соломкой стручок зеленого сладкого перца.



Помидоры по-провансальски

8 помидоров, 6 ломтиков черствого белого хлеба для тостов, 2 зубчика чеснока, 4 ст. ложки сливочного масла, тимьян, базилик, душица, шалфей, кервель, соль.

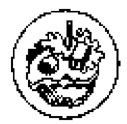
Снять с помидоров кожицу и разрезать пополам. Срезать с хлеба корку, натереть его на мелкой терке. Мелко нарубить пряную зелень и чеснок, смешать с тертым хлебом. Добавить в полученную смесь сливочное масло и все перемешать.

Выложить на противень помидоры срезом вверх, поперчить их и посолить. Смесь из рубленой зелени, тертого хлеба и сливочного масла равномерно распределить на половинках помидоров и запекать в сильно нагретой духовке примерно 5 мин.



Помидоры с макаронами в вине

8 небольших помидоров, 200 мл сухого белого вина, 50 г вермишели или макарон, 50 г сыра чеддер (или другого острого твердого сыра), 2 ст. ложки оливкового масла,



свежесмолотый белый перец, несколько веточек базилика, соль.

Помидоры вымыть, срезать верхушки и оставить срезанные крышечки. Извлечь сердцевину, а полые помидоры слегка посолить внутри, оставить на некоторое время отверстием вниз, чтобы стек сок.

Вино довести до кипения, предварительно слегка посолив. Опустить в него макароны и варить 5 мин до готовности. Дать стечь, смешать с оливковым маслом, поперчить и оставить остывать.

Вымыть базилик, отделить листочки от стеблей. Оставить несколько листочков для украшения, остальные крупно нарезать. Сыр натереть на мелкой терке и вместе с нарезанным базиликом положить на макароны, добавить белый перец и полученной смесью заполнить помидоры.

Каждый помидор накрыть срезанной крышечкой и украсить базиликом.



Горячая закуска из помидоров и креветок

6–8 помидоров, 400 г вареных креветок, $^1/_2$ стакана риса, 1 яйцо, 2 ст. ложки молотых сухарей, 1 $^1/_2$ ст. ложки сливочного масла, 2 ст. ложки тертого сыра, черный молотый перец, соль.

Замороженные креветки оттаять в воде или на воздухе, промыть, опустить в кипящую подсоленную воду (на 1 л воды около 1–1 $^1/_2$ ст. ложки соли) и варить 3–4 мин с момента закипания. Очистить креветки от панциря, нарезать кусочками. Сварить рис. Перемешать все и заправить молотыми сухарями, сырым яйцом, солью, перцем. Промыть крепкие помидоры, удалить плодоножку

и вырезать часть мякоти с семенами. Нафаршировать подготовленной начинкой, сбрызнуть маслом и посыпать фарш сверху натертым сыром.

Запечь в духовом шкафу (не слишком горячем, чтобы помидоры не пережарились). Подать в той посуде, в которой они запекались.



Помидоры, фаршированные начинкой из тофу (Япония)

5–6 помидоров средней величины, 100 г тофу (соевого творога), 3 зубчика измельченного чеснока, майонез или сметана, зелень и специи по желанию, соль (или морская капуста).

Срезать верхушки помидоров, аккуратно вынуть мякоть. Смешать растертый тофу с мякотью помидоров, добавить специи и соль (морскую капусту) по вкусу. Полученной начинкой зафаршировать помидоры, сверху полить майонезом или сметаной, украсить зеленью.

ЗАКУСКИ

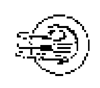


Огурцы, тушенные в сметане

600 г свежих огурцов, 1 ст. ложка пшеничной муки, 2 ст. ложки растительного масла, $^1/_2$ стакана сметаны, 1 ст. ложка томата-пюре, гренки (из 120 г пшеничного хлеба), 1 яйцо, 3 стакана молока, $^1/_2$ ст. ложки сахара, укроп, черный молотый перец, соль по вкусу.

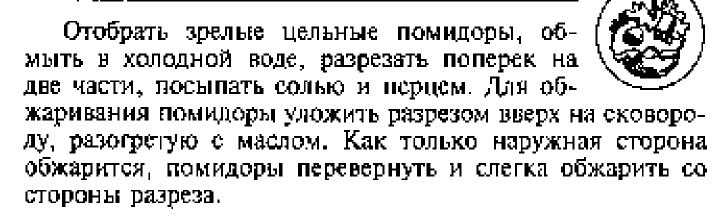
Нарезать тонкими ломтиками (около 1 см) свежие огурцы, очищенные от кожицы, слегка посыпать мелкой солью, перцем, обвалять в муке и обжарить в растительном масле. Обжаренные огурцы сложить в кастрюлю, добавить сметану, томат-пюре и, закрыв крышкой, тушить при слабом кипении до тех пор, пока огурцы не станут достаточно мягкими.

При подаче огурцы вместе с соусом разместить на тарелке и посыпать укропом. Рекомендуется подавать огурцы с уложенными вокруг них гренками из белого хлеба.



Жареные помидоры

3—4 помидора, 1 ст. ложка растительного масла, черный молотый перец и соль по вкусу.



Отобрать зрелые цельные помидоры, обмыть в холодной воде, разрезать поперек на две части, посыпать солью и перцем. Для обжаривания помидоры уложить разрезом вверх на сковороду, разогретую с маслом. Как только наружная сторона обжарится, помидоры перевернуть и слегка обжарить со стороны разреза.



Помидоры, запеченные с яйцом

10 помидоров, 10 яиц, 1 ст. ложка растительного масла, зелень, черный молотый перец, соль.

Помидоры промыть, острым ножом срезать у них верхнюю часть с плодоножкой и удалить сердцевину. После этого помидоры уложить на смазанную маслом сковороду, посолить, поперчить и в каждый помидор вылить по яйцу, следя за тем, чтобы желток оставался целым. Начиненные помидоры сбрызнуть маслом и поставить в духовку для запекания. Печь до тех пор, пока яичный белок не свернется. Перед подачей на стол помидоры посыпать рубленой зеленью. Отдельно можно подать отварной картофель с маслом.

СУПЫ



Суп летний (Япония)

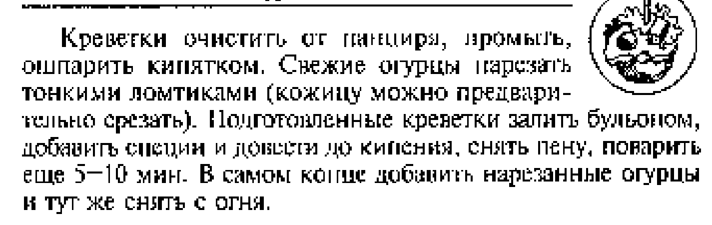
300 г свежих огурцов, 130 г свежего (или замороженного) зеленого горошка, 4 яйца, 50 г соевого соуса (можно заменить зеленью), 1 л прозрачного крепкого мясного бульона, уксус, соль по вкусу.

Огурцы очистить, нарезать ломтиками. Свежий зеленый горошек промыть. Прозрачный крепкий мясной бульон довести до кипения, всыпать подготовленный горошек и варить 10 мин, затем добавить соль, соевый соус, ломтики огурца и варить еще 5 мин. После этого бульон процедить, овощи поставить в теплое место. В это время вскипятить воду с небольшим количеством уксуса, вбить туда яйца, сварить их (чтобы белок свернулся). В тарелку положить по нескольку ломтиков огурца и по 1/2 ложки зеленого горошка. Залить овощи горячим бульоном и в каждую тарелку добавить яйцо. Подавать в горячем виде.



Суп с креветками и огурцами (Япония)

500 мл бульона, 60 г креветок, 50 г свежих огурцов, 10 г свежего имбиря, 1 ч. ложка соевого соуса, 1 ч. ложка рисовой водки, соль по вкусу.



Креветки очистить от панциря, промыть, ошпарить кипятком. Свежие огурцы нарезать тонкими ломтиками (кожицу можно предварительно срезать). Подготовленные креветки залить бульоном, добавить специи и довести до кипения, снять пену, поварить еще 5—10 мин. В самом конце добавить нарезанные огурцы и тут же снять с огня.



Суп овощной со свежими огурцами

На 3—4 порции: 2 огурца, 1 морковь, 2 клубня картофеля, 1 репа, 1 луковица, 2 ст. ложки топленого масла, 2 ст. ложки зеленого горошка, по 1 корню петрушки и сельдерея, 3—4 ст. ложки сметаны, по 1 ст. ложке мелко нарезанной зелени петрушки и укропа, соль по вкусу.

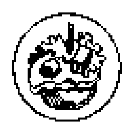
Морковь, репу, лук, коренья петрушки и сельдерея очистить, хорошо вымыть ы холодной воде, нарезать кубиками и потомить в разогретом масле.

В кипящую подсоленную воду сначала положить картофель, затем подготовленные овощи, перед самым окончанием варки — нарезанные огурцы, зеленый горошек. Подсолить. В тарелку положить сметану и зелень.



Суп из простокваши по-гречески

1 л простокваши, 3 ст. ложки оливкового масла, 2 свежих огурца, 3 ст. ложки рубленого зеленого лука, 1 зубчик чеснока, рубленый укроп, черный молотый перец и соль по вкусу.



Мелко нарубленный зеленый лук растирать с небольшим количеством соли до тех пор, пока не выделится сок, после чего добавить рубленый толченый чеснок и оливковое масло.

Огурец нарезать маленькими кубиками и вместе с простоквашей добавить к подготовленному луку. Суп посолить, поперчить и посыпать рубленым укропом. Дать постоять в холодном месте.

Подавать с подсушенным белым хлебом.



Суп из кефира с капустой и огурцами

500 мл кефира, 400 г свежих огурцов, 300 г белокочанной капусты, 100 г моркови, 100 г репчатого лука, 100 г сметаны, 20 г укропа, черный молотый перец, соль по вкусу.

В кипящую воду (1 л) положить очищенные и нарезанные тонкой соломкой капусту, морковь, репчатый лук, соль, черный молотый перец, довести смесь до кипения, после чего охладить.

К овощам добавить также нарезанные соломкой огурцы, кефир и посыпать укропом. При подаче к столу положить сметану.



Суп из простокваши с огурцами

2 стакана простокваши, 2 стакана кипяченой воды, 200 г свежих огурцов, петрушка, зелень укропа, зеленый лук, соль по вкусу.

Простоквашу разбавить холодной кипяченой водой, ввести мелко нарезанные огурцы (с них можно предварительно снять кожицу), петрушку, укроп, зеленый лук, добавить по вкусу соль и все хорошо перемешать.

Подавать суп холодным.



Суп из простокваши со свежими огурцами и отварным картофелем

4 стакана простокваши, 3 небольших свежих огурца, 6 клубней картофеля, 2—2 ½ ст. ложки растительного масла, укроп, соль.

В простоквашу влить растительное масло, положить мелко нарезанный укроп и размешать.

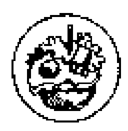
Картофель хорошо вымыть холодной водой, сварить в мундире, охладить. Затем нарезать вместе со свежими огурцами мелкими кубиками, посолить, положить в простоквашу и подать к столу.



Суп из простокваши по-армянски

500 мл простокваши, 500 мл кипяченой воды, 300 г свежих огурцов, 200 г зелени (зеленого лука, листьев петрушки, укропа, кинзы), соль.

Зелень вымыть холодной водой и обсушить. Затем очень мелко изрубить, посыпать солью и растирать деревянной ложкой до тех пор, пока не выделится сок. Огурцы нарезать маленькими кубиками.



Простоквашу смешать с холодной водой, добавить подготовленные продукты, посолить.



Овощная солянка

4 соленых огурца, 4 луковицы, 2 ст. ложки томата-пюре, 1 морковь, 8 маслин, 1/2 лимона, 2 репы, 1 стакан сметаны, 4 ст. ложки растительного масла, 4 ст. ложки рубленого укропа, 1 1/2 л воды, черный молотый перец и соль по вкусу.

Соленые огурцы очистить от кожицы, семян, нарезать соломкой. Добавить натертые на крупной терке морковь, репу, рубленый репчатый лук, растительное масло. Прогреть 5–6 мин на огне, периодически помешивая, чтобы овощи не пригорели. Кожицу и семена, оставшиеся после обработки соленых огурцов, залить 2 стаканами горячей воды, проварить и дать настояться 10 мин. Отвар процедить и добавить его к тушеным овощам, туда же влить оставшуюся горячую воду, добавить соль, перец и довести до кипения. Подавать с маслинами, сметаной и укропом.



Овощной рассольник

3–4 соленых огурца, 1 клубень картофеля, 1 морковь, 1 репа, 3 ст. ложки гречневой или рисовой крупы, 1 пастернак (корень и зелень), 2 луковицы, 1 лук-порей, 1 корень петрушки, 1 сельдерей (корень и зелень), 8 горошин черного перца, 2 лавровых листа, 1 ст. ложка укропа, 1/2 ст. ложки эстрагона, 100 г сметаны.

Крупу промыть холодной водой, залить кипятком в сотейнике и поставить распариваться на 30–45 мин (кипяток за это время 2–3 раза поменять). С огурцов срезать кожицу, залить ее 1–1,5 стакана кипятка и прокипятить на медленном огне 10–15 мин. Отбросить вываривщуюся кожицу, затем в рассол опустить мякоть огурцов, разрезанных вдоль на 4 части, а затем поперек на мелкие ломтики, припускать еще 10–15 мин.

Вскипятить 1,5 л воды, опустить в кипяток нарезанные соломкой коренья (морковь, петрушку, сельдерей, пастернак), подготовленную крупу, через 10–15 мин – картофель, мелко нарезанный лук (репчатый и порей) и варить до готовности картофеля на умеренном огне.

Затем добавить отваренные огурцы, попробовать, достаточно ли соленый бульон, долить, если надо, рассол или подсолить, ввести пряности (горошины черного перца и лавровый лист) и продолжать варить еще примерно 10–15 мин, после чего заправить пряной зеленью и поварить еще 3 мин.

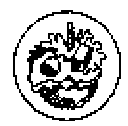
Сметану добавить при подаче на стол.



Суп из помидоров с зеленым горошком

5 свежих помидоров, 1 стакан консервированного зеленого горошка, 1 луковица, 40 г сливочного масла, 1/2 стакана отвара зеленого горошка (консервированного), черный молотый перец и соль по вкусу.

Помидоры протереть через сито. Репчатый лук нашинковать соломкой и прогреть в течение 2–3 мин на сливочном масле, затем добавить консервированный зеленый горошек, протертые помидоры, горячую воду (1/2–1 л, в зависимости от желаемой консистенции), соль,



черный молотый перец, отвар зеленого горошка, довести смесь до кипения.



Суп из свежих помидоров с капустой

5 свежих помидоров, 300 г белокочанной капусты, 1 морковь, 1 луковица, 4 ст. ложки растительного масла, 4 ст. ложки сметаны, 2 ст. ложки рубленой зелени петрушки, черный молотый перец и соль по вкусу.

Помидоры протереть через сито. Морковь, лук нашинковать соломкой, прогреть 2—3 мин на масле. В кипящую подсоленную воду добавить протертые помидоры, прогретые морковь, репчатый лук, нарезанную соломкой белокочанную капусту, перец. Довести смесь до кипения, плотно закрыть посуду крышкой и дать постоять супу 5—10 мин. Подавать, добавив сметану и зелень петрушки.



Холодный суп из помидоров по-испански

800 г помидоров, 2 ломтика белого хлеба без корки, 2 зубчика чеснока, 100 г свежих огурцов, $^1/_2$ стакана майонеза, лимонный сок или уксус, 2 стакана кипяченой воды, 1 маленькая луковица, листья петрушки и мяты, сахар, перец, соль по вкусу.

Отложить 1—2 помидора, остальные обдать кипятком и очистить от кожицы. Белый хлеб замочить, отжать и размять или протереть через сито вместе с помидорами.

В томатное пюре добавить майонез и холодную кипяченую воду. Суп приправить толченым чесноком,

тертым луком, солью, сахаром, перцем и уксусом или лимонным соком. Огурцы и целые помидоры нарезать мелкими кубиками и положить в суп. Сверху посыпать рубленой зеленью петрушки и мятой.



Холодный томатный суп со свежим огурцом (Польша)

1 кг помидоров, 2 ст. ложки риса, 100 г сметаны, 1 свежий огурец, 1 л мясного бульона, соль.

Нарезать помидоры на четвертинки и отварить в небольшом количестве воды, затем протереть через сито. В томатное пюре влить мясной бульон и прибавить перебранный и промытый рис. Варить до мягкости риса. Перед тем как снять суп с огня, влить сметану. Очистить свежий огурец и нарезать тонкими кружочками. Положить в супницу и залить охлажденным супом.



Холодный томатно-луковый суп

1 $^1/_4$ кг помидоров, 1 луковица, зелень петрушки или сельдерея, яйца (по желанию), черный молотый перец, соль.

Вымыть и мелко нарезать спелые помидоры, протереть их через сито. Измельчить на терке головку репчатого лука, затем протереть его через частое сито или кусочек тонкой ткани и полученный сок соединить с помидорами. Суп посолить по вкусу, посыпать перцем, мелко нарезанной зеленью сельдерея или петрушки и подать. Суп приобретает особенно приятный вкус, если перед



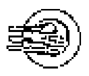
подачей положить в тарелку сваренное вкрутую яйцо, нарезанное мелкими кубиками.



Суп томатный с макаронными изделиями

5 помидоров, 80—100 г макаронных изделий, 2 ст. ложки пшеничной муки, 60—80 г сливочного масла, 1 стакан молока, 2 ст. ложки тертого сыра, зелень петрушки, соль.

Спассеровать муку с маслом. Пассеровку развести 4 стаканами воды, довести до кипения, добавить очищенные и измельченные на терке помидоры. Снова довести до кипения и всыпать мелкие макаронные изделия. Перед тем как снять суп с огня, посолить и влить стакан молока. Подавать с тертым сыром и мелко нарезанной зеленью петрушки.

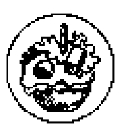


Суп из свежих помидоров с манной крупой

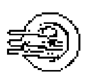
7—8 помидоров, 2 ст. ложки манной крупы, 10—15 г сливочного масла, зелень сельдерея и петрушки, 2—3 яйца, соль по вкусу.

Нарезать и сварить в слегка подсоленной воде помидоры. Воду слить и протереть помидоры через сито. Снова довести до кипения, прибавить манную крупу и такое количество воды, чтобы суп приобрел густоту сметаны.

Перед тем как снять суп с огня, положить в него небольшой кусочек сливочного масла. Подавать, посыпав мелко нарезанной зеленью сельдерея и



петрушки и положив в тарелки по половинке сваренного вкрутую яйца.



Суп из помидоров с рисом

5 помидоров, ½ стакана отварного риса, ½ стакана сметаны, 4 ст. ложки рубленой зелени сельдерея, черный молотый перец и соль по вкусу.

Тщательно вымытые помидоры опустить на 1—2 мин в кипящую воду, после чего ополоснуть холодной водой и сразу же снять кожицу. Очищенные помидоры протереть через сито.

В пюре из помидоров добавить горячую воду, соль, черный молотый перец, проварить смесь 2—3 мин, ввести в нее отварной рассыпчатый рис, сметану и посыпать зеленью сельдерея.



Суп провансальский

3 помидора, 1 небольшая луковица, ½ корня сельдерея, зелень петрушки, 4 ст. ложки риса, 3 ст. ложки растительного (желательно оливкового) масла, черный молотый перец, соль по вкусу.

Лук нарезать небольшими ломтиками, помидоры — крупными дольками. В кастрюле разогреть оливковое масло, добавить нарезанные овощи, оставить на огне примерно 5—6 мин, после чего залить 1 л горячей воды, посолить, поперчить и варить 1 ч на умеренном огне. За 15 мин до готовности добавить рис, предварительно про-



мытый под струей воды. Подавать, посыпав суп мелко нарезанной зеленью петрушки.



Суп из помидоров с брынзой

10 помидоров, 3 ст. ложки пшеничной муки, 60—80 г сливочного масла, 1 стакан тертой брынзы, $^1/_2$ ч. ложки черного молотого перца, соль по вкусу.

Нарезать помидоры, слегка посолить и припустить без добавления воды. Доведя помидоры до мягкости, протереть их через сито. Спассеровать муку со сливочным маслом и черным молотым перцем.

Пассеровку развести 2—3 стаканами воды и прибавить протертые помидоры. Суп варить при кипении 8—10 мин. Перед тем как снять с огня, прибавить 1 стакан тертой брынзы.

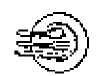


Суп русский с пшеном и свежими помидорами

3 свежих помидора, 60—120 г пшена, 10 небольших клубней картофеля, 1 луковица, 1 морковь, 1 брюква, по 50 г зелени петрушки и сельдерея, 50—60 г сливочного масла, 2 горошины душистого перца, 2 лавровых листа, 20 г укропа, 60—80 г зеленого лука, $^3/_4$ стакана сметаны, соль по вкусу.

В кастрюле разогреть немного масла и слегка обжарить на нем нарезанные мелкими кубиками репчатый лук, морковь, брюкву, петрушку и сельдерей; добавить душистый перец, лавровый лист, очищенные и нарезанные

дольками или кубиками свежие помидоры и все поджарить. После этого накрыть овощи крышкой и тушить до полуготовности. Затем влить в них кипящую воду, посолить и, когда вода снова закипит, всыпать перебранное и хорошо промытое пшено. Через 5 мин в суп добавить нарезанный кубиками или дольками картофель и варить еще 15 мин при слабом кипении. Подавать, заправив солью, положив сметану, мелко нарезанный укроп и зеленый лук.



Суп-пюре из свежих помидоров

500 г мяса, 500 г помидоров, 1 луковица, 1 крупная морковь, 1 небольшой кусочек корня петрушки, 1 ст. ложка муки, 1 ст. ложка топленого масла, 1 ч. ложка сливочного масла, 200 г сметаны, 2 желтка.

Мясо залить водой и поставить варить бульон. Помидоры нарезать дольками, положить в кастрюлю, накрыть крышкой и тушить до мягкости на слабом огне в собственном соку.

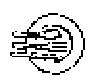
Коренья и лук мелко порубить, положить в кастрюлю, добавить топленое масло, закрыть крышкой и тушить до золотистого цвета.

Затем в помидоры добавить коренья и лук и тушить вместе до тех пор, пока помидоры не станут темно-красными, после чего добавить сливочное масло и немного муки.

Примерно за полчаса до подачи протереть всю массу через дуршлаг, соединить с бульоном и, помешивая, проварить суп до густоты.

Перед подачей в суп добавить желтки, размешанные со сметаной. При этом суп не должен быть кипящим, иначе желтки могут свернуться.

ВТОРЫЕ БЛЮДА



Огурцы жареные

На 5–6 порций: 4–5 свежих огурцов среднего размера, 2 яйца, 3 ст. ложки растительного масла, 2 ст. ложки молотых орехов, соль по вкусу.

Огурцы промыть, нарезать вдоль на 4 части и опустить в кипящую воду. Через 10 мин вынуть, дать стечь воде, обвалять огурцы в толченых сухарях с солью, смочить во взбитом яйце и обжарить на разогретом масле.

Подавать на обед к мясным блюдам.



Помидоры по-домашнему

5 средних помидоров, 1 луковица, 1/4 стакана растительного масла, 2 зубчика чеснока, 200 г свежих грибов, 25 г толченых белых сухарей, черный молотый перец, соль по вкусу.

Взять не совсем созревшие помидоры, вымыть, обсушить их и разрезать пополам. Выжать половинки, чтобы удалить семена и сок. Обжарить на растительном масле измельченный лук, добавить нарезанные дольками

грибы и немного помидорного сока с мякотью, растертый чеснок, приправить все солью, перцем и держать на огне, пока соус не загустеет.

Каждую половинку помидора наполнить приготовленной массой и уложить в смазанный маслом глиняный горшок, пересыпая толчеными сухарями. Полить все растительным маслом и поставить в духовку на 10–15 мин.



Помидоры с овощами и грибами

5 средних помидоров, 250 г шампиньонов или других свежих грибов, 1/4 стакана растительного масла, 1 луковица, 1 ст. ложка пшеничной муки, 2 ст. ложки рубленой зелени (петрушка, сельдерей, укроп), соль по вкусу.

Обработанные нарезанные грибы обжарить на половине растительного масла почти до готовности, за 5–10 мин до конца добавить соль и муку. Отдельно обжарить на оставшемся масле мелко нарезанный лук и помидоры и соединить их с грибами. Подавать, посыпав рубленой зеленью.



Овощи, запеченные с сыром

5 помидоров, 1 крупный баклажан, 1–2 небольшие луковицы, 2–3 стручка сладкого перца, 1/2 стакана растительного масла, 100 г сыра, 2–3 зубчика чеснока, зелень, черный молотый перец и соль.

Помидоры и баклажаны нарезать тонкими кружками, а лук и сладкий перец — тонкими кольцами.



В кастрюлю налить немного масла, уложить в нее слоями овощи в такой последовательности: помидоры, лук, сладкий перец, баклажаны. Посолить, поперчить, положить немного нарубленного чеснока, мелко нарезанной зелени укропа и петрушки, затем еще один ряд помидоров. Сверху посыпать тертым сыром и поставить в духовку.



Икра из зеленых помидоров и сладкого стручкового перца

6–7 помидоров, 1–2 стручка сладкого перца, 2 луковицы, 4 ст. ложки томата-пюре, 1/2 стакана растительного масла, 2 ч. ложки сахара, 100 г зеленого лука, 1 ст. ложка 3%-ного уксуса, черный молотый перец, соль по вкусу.

Помидоры молочной спелости (розовые), сладкий перец, репчатый лук мелко порубить, пассеровать до мягкости, добавить томат-пюре и тушить до готовности. Готовую массу охладить, заправить уксусом, солью, сахаром, перцем по вкусу. Подавать, посыпав зеленым луком.

СОУСЫ, ПРИПРАВЫ



Грибной соус с огурцами и помидорами

250–300 г отваренных грибов, 1 луковица, 1–2 помидора, 1 небольшой соленый огурец, 1 стакан сметаны (или 1/2 стакана сметаны и 1/2 стакана майонеза), 1 сваренное вкрутую яйцо, зеленый лук, зелень петрушки, перец, сахар, соль.

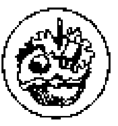
Грибы нарезать ломтиками или маленькими кубиками, добавить нашинкованный лук, нарезанные дольками помидоры, тонкие ломтики огурца, измельченное вареное яйцо.

Все продукты уложить в салатницу, полить сметаной (или сметанно-майонезной смесью), в которую добавлен сок, вытекший при нарезании помидоров и огурцов. Все слегка перемешать. Подавать к холодному столу.



Пикантный соус с солеными огурцами

1 1/2 стакана бульона, 2 ст. ложки пшеничной муки, 50–60 г сливочного масла, 3 ст. ложки 3%-ного уксуса, 3/4 стакана мелко нарезанных соленых огурцов, 2 желтка сваренных вкрутую яиц, 1 ч. ложка столовой горчицы, черный молотый перец, соль по вкусу.



Слегка спассеровать муку с маслом. Пассеровку развести бульоном и уксусом. Прибавить соленые огурцы, горчицу, черный перец и соль. Варить соус при слабом кипении 6—7 мин. Затем снять с огня и, по желанию, заправить желтками.

Подавать к жареной или тушеной дичи.



Пикантный соус с маринованными огурцами

2–3 луковицы, 3 ст. ложки сливочного масла, 1 ст. ложка пшеничной муки, 1 ст. ложка томата-пюре, 2 маринованных огурчика, 1 зубчик чеснока, 1 стакан мясного бульона (или грибного отвара), уксус, маринованные грибы (по желанию), черный молотый перец, соль.

Мелко нарезанный лук поставить тушить с маслом в небольшом количестве подсоленного кипятка. Залить уксусом, в который с вечера был положен толченый чеснок, и дать хорошенько прокипеть. Добавить муку, томат-пюре, мясной бульон или грибной отвар и варить, пока соус не загустеет. Протереть через сито, добавить мелко нарезанные маринованные огурчики и (при желании) мелко нарезанные маринованные грибы. В меру посолить и поперчить.

Подавать к жаркому из дичи.



Татарский соус

1 банка майонеза, 1 соленый огурец, 1 маленькая луковица, 1 пучок зелени петрушки, 1 ст. ложка каперсов, немного сахара, лимонного сока или домашнего вина.

Соленый огурец очистить, удалить семена, порубить. Лук и зелень петрушки мелко нарезать. Все продукты смешать с майонезом, приправить.

Подавать к птице, телятине и крольчатине. Холодное мясо заливают соусом, к горячему соус подают отдельно.



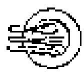
Соус со свежим огурцом (Франция)

2 стакана мясного бульона, 1 свежий огурец, 2 ст. ложки пшеничной муки, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 ст. ложка столового уксуса, зелень петрушки, черный молотый перец, соль по вкусу.

Очистить свежий огурец, нарезать мелкими кубиками и смешать с мелко нарезанной зеленью петрушки, уксусом, добавить соль и перец. Влить 2 стакана бульона и варить при кипении до мягкости.

Спассеровать муку с маслом. Пассеровку развести небольшим количеством проваренного с овощами бульона. Затем влить оставшийся бульон и варить соус, пока он не загустеет, непрерывно размешивая. При желании перед подачей соус можно заправить 1 взбитым яичным желтком.

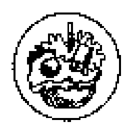
Подавать к отварному мясу.



Крем из огурцов и яиц

200 г маринованных огурцов, нарезанных маленькими кубиками, 4 яйца, сваренных вкрутую, 100 мл маринада.

Яичные желтки протереть через сито, белки мелко порубить. Из растительного масла, уксуса, столовой



горчицы, мелко нарубленного лука, соли и черного молотого перца (в произвольной пропорции) приготовить маринад и перемешать всю массу таким образом, чтобы получился густой соус.

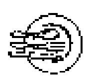
Этим соусом рекомендуется заправлять картофельный салат, его можно подавать и к холодному вареному мясу.



Соус из свежих помидоров с кореньями

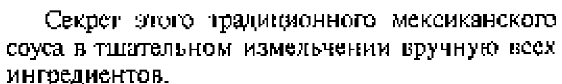
900 г свежих помидоров, 50 г корня петрушки, 60 г моркови, 200 г репчатого лука, 100 мл концентрированного бульона (фюме), 100 мл белого сухого виноградного вина, 10 г чеснока, 100 г сливочного масла, зелень петрушки, специи, соль.

Измельченный лук и коренья спассеровать, положить очищенные нарезанные помидоры, специи по вкусу, фюме и уварить до густоты томатного сока. Соус процедить, овощи протереть через сито, влить вино и снова довести до кипения. Готовый соус заправить истолченным чесноком и сливочным маслом, мелко нарезанной зеленью. Подавать к тушеному мясу, овощным блюдам, использовать для заправки рассыпчатого риса и отварных макарон.



Свежая мексиканская сальса

3 спелых мелко нарезанных помидора, ½ стакана мелко нарезанного репчатого лука, 4–6 очищенных от семян и измельченных перцев чили, 1 ст. ложка мелко нарезанной зелени сельдерея, 2 ч. ложки соли, 2 ч. ложки свежевыжатого сока лайма (можно заменить лимоном).



Секрет этого традиционного мексиканского соуса в тщательном измельчении вручную всех ингредиентов.

Перемешать помидоры, лук, чили, сельдерей, сок лайма и соль. Дать смеси постоять 1 ч, чтобы она настоялась.

Этот соус можно хранить в закрытой посуде в холодильнике около 1 недели.



Томатный соус (Мексика)

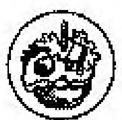
На 2 стакана соуса: 1 ст. ложка оливкового масла, 1 небольшая мелко нарубленная луковица, 1 мелко нарубленный зубчик чеснока, 500 г нарезанных мелкими кусочками бланшированных очищенных помидоров, 1 свежий зеленый стручок перца чили, 1 ст. ложка томатной пасты, 1 ч. ложка нарубленной кинзы, черный молотый перец, соль.

Разогреть растительное масло в сковороде и поджарить лук и чеснок в течение 5 мин до размягчения, но не позволяя им подрумяниться. Добавить помидоры, чили, томатную пасту и кинзу. Посолить и поперчить. Оставить на огне на 20 мин, или пока соус не загустеет. Вынуть перец чили. Если вы хотите, чтобы соус был более жгучим, мелко порубите стручок чили и положите обратно в соус.



Томатный соус по-венгерски

500 г свежих помидоров, 1 лавровый лист, 1 луковица, по 50 г шпика и пшеничной муки, 1 стручок острого перца, сахар, соль.



Помидоры сварить в небольшом количестве воды с лавровым листом, солью и луком, отвар слить, овощи протереть через сито. Муку обжарить с измельченным шпиком, развести горячим отваром и соединить с овощами. Из перца удалить семена, мелко нарезать его и добавить в соус вместе с сахаром и солью.

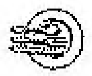


Соус чили (Мексико)

500 г помидоров, 400 г репчатого лука, 6 стручков сладкого перца, 2 маленьких стручка острого перца, 1 кусочек имбиря, 6–8 горошин черного перца, 2 бутона гвоздики, 1/2 стакана растительного масла, 1 стакан винного уксуса, 1/2 стакана сахара, по 1/2 ч. ложки корицы и красного молотого перца, 1 ч. ложка соли.

Помидоры, лук, сладкий и острый перец мелко нарубить и тушить 30 мин в растительном масле, добавив имбирь, черный перец, гвоздику, соль. Затем протереть все через сито, добавить уксус, сахар, корицу, красный молотый перец и поставить на небольшой огонь на 1,5 ч, варить (без крышки), постоянно помешивая, до тех пор, пока соус не загустеет.

Подавать к жареной рыбе или мясу.



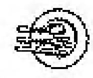
Соус из помидоров с луком

10–12 свежих помидоров, 3–4 луковицы, 1 ст. ложки сливочного масла, 1 ч. ложка муки (по желанию), немного сахара (по желанию), соль.

Тушить лук со сливочным маслом в небольшом количестве подсоленного кипятка. Добавить размятые помидоры и, когда они хорошо сварятся, протереть через сито. Снова поставить на огонь и держать, пока соус не загустеет. При желании можно добавить немного сахара.

В протертые помидоры можно добавить разведенную холодной водой муку. В таком случае соус должен укипеть только до густоты сметаны.

Подавать горячим, в соуснике, к отварному мясу.



Пряный соус из свежих помидоров

750 г помидоров, 200 мл бульона, 1 морковь, 1 луковица, 60 г сливочного масла, петрушка, лавровый лист, тимьян (чабрец), 30 г пшеничной муки, черный молотый перец, соль.

Разрезать каждый помидор на 4 части, проварить их в течение 5 мин без воды, протереть через сито. Приготовить золотистую подливу из 30 г муки и 30 г сливочного масла, развести ее приготовленным томатным пюре, разбавить бульоном, добавить нарезанные кубиками морковь, лук, чабрец, лавровый лист, перец, соль. Томить 30 мин. Перед подачей добавить 30 г сливочного масла.



Томотно-чесночный соус

1 кг помидоров, 1/2–1 головка чеснока, 2 ч. ложки красного молотого перца, 3 ч. ложки хмели-сунели, 2 ч. ложки кориандра.

Помидоры нарезать на четвертинки, сложить в стеклянную или эмалированную посуду, оставить на сутки и затем слить выделившийся сок (его можно использовать для супа). Оставшуюся мякоть прокипятить на слабом огне, чтобы отстала кожица, и протереть через сито или отжать через соковыжималку. Семена и кожицу выбросить, а полученное пюре варить на медленном огне до желаемой густоты, все время помешивая, чтобы не пристало ко дну посуды. Заправить пряностями, посолить и прогреть еще в течение 3—4 мин.

При использовании в качестве заправки к жареным баклажанам к этому соус добавляют обжаренный мелко нарезанный лук (6 луковиц на 1 кг помидоров).



Пикантный андалузский соус (Испания)

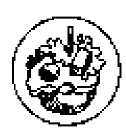
4 крупных мясистых помидора, 1 стручок острого зеленого перца, 2 стакана сухого хереса, 1/2 стакана майонеза, 1/2 стакана оливкового масла, 2 ч. ложки сушеного майорана, 1 ч. ложка чабера, 6 зеленых фаршированных маслин, 1 ч. ложка черного измельченного перца, 1 ч. ложка соли.

Помидоры погрузить на 3 мин в кипящую воду, затем снять с них кожицу и нарезать. Перец разрезать вдоль на половинки, вычистить и мелко нарезать.

Кусочки помидоров с солью и черным перцем кипятить 2 мин. После этого добавить кусочки перца и примерно на 10 мин снять с огня.

Затем добавить мелко нарезанные маслины, херес, майонез, масло и растертые майоран и чабер (следить, чтобы в соус не попали твердые стебли), прокипятить.

Готовый соус подавать только на следующий день к свиным отбивным, птице, приготовленной в гриле,



телятине, мясным паштетам, вареной морской рыбе, к яйцам, сваренным вкрутую.



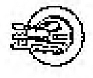
Холодный томатный соус

4—6 помидоров, 2 небольшие луковицы, по 2 ст. ложки растительного масла, творога или кефира (простокваши, ацидофилина, йогурта), 1 ст. ложка горчицы, по 1 щепотке сахара и перца (красного) или стручковый перец, соль по вкусу.

Нарезанные помидоры и шинкованный лук слегка обжарить на растительном масле и протереть через сито. В полученную массу добавить протертый творог или кефир (простоквашу, ацидофилин, йогурт) и пряности (соль, сахар, перец, горчицу).

Подавать к жареной рыбе или холодному жареному мясу.

ДЕСЕРТЫ И НАПИТКИ

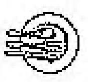


Сладкий салат

1 длинный огурец, 1–2 спелые сочные груши, 1 ст. ложка изюма, 1 ст. ложка измельченных орехов, лимонный сок, сахар, сметана или сливки.

Огурец и груши очистить от кожицы, вынуть семена, нарезать кубиками, сбрызнуть лимонным соком.

Добавить промытый изюм, орехи и сахар. Заправить сметаной или сливками.



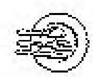
Томаты в коньяке (Япония)

4 крепких красных томата средней величины (примерно по 100 г каждый), 3 стакана воды, 200 г сахара, 1 ч. ложка соли, 2 ст. ложки коньяка или бренди (можно и больше – по вкусу).

Этот необычный десерт – современное японское блюдо. Оно легко готовится, привлекательно внешне и весьма приятно на вкус.

Опустить томаты на 15 с в кастрюлю с кипятком, вынуть и положить в холодную воду. После этого с

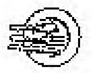
них легко очистится кожица. В кастрюлю налить 3 стакана воды, положить сахар и соль, довести до кипения. Варить томаты на медленном огне до мягкости. Снять с огня, влить коньяк и остудить. Подавать этот необычный десерт лучше всего в небольших прозрачных вазочках – отдельно каждый томат с небольшим количеством сиропа.



Салат из помидоров и апельсинов

5–6 помидоров, 4–5 очищенных апельсинов, $^{1}/_{2}$ стакана сливок, 2 ст. ложки сахара.

Помидоры вымыть, обсушить, после чего разрезать на четвертинки, апельсиновые дольки очистить от кожицы и разрезать пополам, удалив косточки. Все перемешать и залить сливками, взбитыми с сахаром.

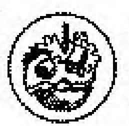


Джулеп огуречный

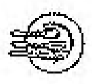
500 г огурцов, по $^{1}/_{2}$ стакана морковного, лимонного и капустного соков, $^{1}/_{2}$ стакана мятного сиропа, 2 ст. ложки гречишного меда, 1 лимон, мята (для украшения), специи по вкусу.

Огурцы натереть на мелкой терке и отжать сок в стеклянную посуду.

Отжатый огуречный сок смешать с морковным, лимонным и капустным. Добавить мед и специи. Взбить смесь в миксере.



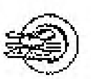
Джулеп охладить, разлить в высокие бокалы, украсить кружочками лимона и листиками мяты.



Напиток «Гренодерский»

200 г свежих огурцов, 2 стакана томатного сока, 1/2 стакана огуречного сока, 1/2 стакана огуречного рассола, зеленый лук, сахар, черный молотый перец, соль по вкусу.

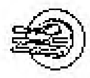
Огурцы очистить от кожуры и натереть на мелкой терке. Добавить томатный и огуречный соки и рассол. В полученную смесь положить зеленый лук, посолить, поперчить, добавить сахар, тщательно перемешать и разлить в стаканы.



Напиток томатно-огуречный

200—220 г свежих огурцов, 2 стакана томатного сока, 2 желтка, зелень укропа, черный молотый перец, соль по вкусу.

Огурцы очистить от кожуры и натереть на мелкой терке. Добавить томатный сок, взбитый в миксере с желтками и мелко нарезанным укропом. Массу тщательно перемешать, добавить перец и соль по вкусу. Подавать охлажденным.



Компот из помидоров и айвы

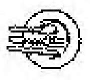
2 стакана воды, 5 помидоров, 1 айва, 1 стакан сахара, имбирь по вкусу.

Небольшие твердые, зеленые или красные помидоры ошпарить, ополоснуть холодной водой и сразу же снять кожицу.

Айву натереть на терке, положить в кипящую воду вместе с сахаром и имбирем, проварить.

В горячий сироп частями опустить помидоры, обварить, шумовкой переложить в порционную посуду, залить сиропом.

Подавать готовый компот холодным, можно со взбитыми сливками.

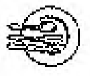


Морс томатно-свекольный

3—4 спелых помидора, 1/2 стакана рассола квашеной капусты, 4 ст. ложки свекольного сока, специи, соль по вкусу.

Протереть через сито помидоры, отжать сок и поставить его под крышкой в холодильник. Залить выжимки 1 л горячей воды, прокипятить 5 мин, охладить. Смешать с отжатым соком, добавить рассол и свекольный сок.

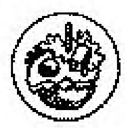
Подавать сильно охлажденным в высоких бокалах.



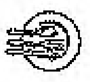
Флип томатный

1 стакан томатного сока, 1 стакан капустного рассола, 2 желтка, 1/2 ч. ложки сахара, молотый перец, соль по вкусу.

Желтки растереть с сахаром и взбить добела. Влить в них томатный сок и капустный рассол. Взбить полученную массу в миксере в течение 1 мин. Разлить в



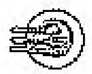
высокие бокалы, посыпать перцем и солью. Подавать охлажденным.



Коктейль «Розовый»

500 мл молока, $^3/_4$ стакана свежеприготовленного томатного сока, 1 луковица, сок $^1/_2$ лимона, по 1 щепотке черного и красного молотого перца и соли, сахар и горчица по вкусу.

Взбить в миксере молоко, томатный сок, мелко нарезанную луковицу и лимонный сок. Добавить соль и перец. По вкусу можно также добавить сахар и горчицу.

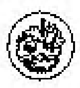


Напиток «Укропный»

2 стакана томатного сока, 1 $^1/_2$ стакана охлажденной кипяченой воды, 1 ст. ложка растительного масла, 1 ст. ложка мелко нарезанного укропа, сахар и соль по вкусу.

Смешать томатный сок, воду, масло, укроп. Взбить смесь в миксере. Приправить по вкусу сахаром и солью. Подать охлажденным.

СОДЕРЖАНИЕ



БЛЮДА ИЗ ОГУРЦОВ И ТОМАТОВ

Художественный редактор *А. Г. Лютиков*
Технический редактор *К. В. Силаева*
Редактор *Е. А. Адаменко*
Корректор *И. Г. Иванова*
Художник *А. Ю. Котова*

Подписано в печать с готовых монтажей 27.04.2005
Формат 70x100 $^{1}/_{32}$. Печать офсетная. Усл. печ. л. 2,58
Доп. тираж 8 000 экз. Заказ № 2514

ООО Издательство «Терция»
198013, Санкт-Петербург, ул. Можайская, д. 18, оф. 3
e-mail: tercia@peterstar.ru

Отпечатано в полном соответствии с качеством
предоставленных диапозитивов
во ФГУП ИПК «Ульяновский Дом печати»
432980, г. Ульяновск, ул. Гончарова, 14

ООО «Издательство «Эксмо»
127299, Москва, ул. Клары Цеткин, д. 18, корп. 5. Тел.: 411-68-86, 956-39-21.
Оптовая торговля книгами «Эксмо» и товарами «Эксмо-канц»:
ООО «ТД «Эксмо». 142700, Московская обл., Ленинский р-н, г. Видное,
Белокаменное ш., д. 1. Тел./факс: (095) 378-84-74, 378-82-61, 745-89-16.
Многоканальный тел. 411-50-74. E-mail: reception@eksmo-sale.ru
Мелкооптовая торговля книгами «Эксмо» и товарами «Эксмо-канц»:
117192, Москва, Мичуринский пр-т, д. 12/1. Тел./факс: (095) 932-74-71.
127254, Москва, ул. Добролюбова, д. 2. Тел.: (095) 745-89-15, 780-58-34.
www.eksmo-kanc.ru e-mail: kanc@eksmo-sale.ru
Полный ассортимент продукции издательства «Эксмо» в Москве в сети магазинов «Новый книжный»:
Центральный магазин — Москва, Сухаревская пл., 12
(м. «Сухаревская», ТЦ «Садовая галерея»). Тел. 937-85-81.
Информация о других магазинах «Новый книжный» по тел. 780-58-81.
В Санкт-Петербурге в сети магазинов «Буквоед»:
«Книжный супермаркет» на Загородном, д. 35. Тел. (812) 312-67-34
и «Магазин на Невском», д. 13. Тел. (812) 310-22-44.

БЛЮДА ИЗ ОГУРЦОВ И ТОМАТОВ

Очень просто!

Огурцы и помидоры на сегодняшний день, пожалуй, одни из самых распространенных и «обычных» овощей. Они украшают наш стол круглый год, блюда из них вкусны и очень полезны. Обычно эти овощи и в сыром, и в консервированном виде используются для приготовления салатов, очень часто идут они и в супы. Но если вы хотите приготовить нечто особенное, в этой книге найдутся рецепты блюд, для приготовления которых огурцы варят, тушат, жарят. Приятного аппетита!



